

PUBLIDADO
Ed. 440
EM 26/04/25

Servición
Trat: 12/6496

PORTARIA Nº 501/2025, DE 26 DE SETEMBRO DE 2025.

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E SUPERVISÃO, MODELOS DE RELATÓRIOS E PLANO DE AÇÃO (CRONOGRAMA DAS NÃO CONFORMIDADES) A SEREM UTILIZADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E A SER APRESENTADO PELOS ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Complementar n° 377, de 29 de agosto de 2025, RESOLVE:

- **Art. 1º** Aprovar os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na supervisão e inspeção *in loco* e verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal SIM.
- Art. 2º Os estabelecimentos registrados estão sujeitos a dois tipos de inspeção, sendo elas em caráter permanente ou periódica, conforme descritas no Decreto nº 5.030/25.

Parágrafo Único Algumas atividades em estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, poderão ser realizadas por auxiliar de inspeção que venha a ser disponibilizado pelo SIM/Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ou ainda pelo estabelecimento, sendo estes treinados pelo SIM e sob sua coordenação e orientação nas atividades desempenhadas.

- Art. 3º As supervisões e inspeções serão realizadas por Médico Veterinário Oficial MVO, lotados ou cedidos à Secretaria.
- §1º A critério da Coordenação ou do MVO, as inspeções poderão ser executadas por amostragem de, no mínimo, três elementos de controle ou Área de Inspeção (AI).
- §2º Entende-se por ou Área de Inspeção (AI) a seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios, incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.
- §3° A verificação documental deverá ser executada em todos os elementos de controle a cada inspeção.
- §4º No caso de utilização do critério previsto no Parágrafo 2º deste artigo, todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta portaria devem ser inspecionados por completo, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.
- Art. 4º O relatório de inspeção e verificação dos autocontroles deverá ser gerado e finalizado até o término da ação do SIM no estabelecimento, em duas vias, devendo ser assinada pelo MVO responsável pela inspeção e por representante do estabelecimento.
- §1º Uma via do Anexo I deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação,
- §2º Uma via do Anexo I deverá ser inserida no respectivo processo da empresa junto ao SIM para acompanhamento e posterior inspeção e verificação in loco ou documental.
- Art. 5º O relatório de supervisão deverá ser gerado e finalizado até o término da ação do SIM no estabelecimento, em duas vias, devendo ser assinada pelo Médico Veterinário Oficial (MVO) responsável pela inspeção, pelo MVO responsável pela supervisão e ainda pelo representante da unidade inspecionada, sendo que este último deverá assinar e tomar ciência apenas da parte I.
- §1º Uma via do Anexo III contendo apenas a parte I, deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação.
- §2º Uma via do Anexo III completa (Parte I e Parte II) deve ser inserida no respectivo processo da empresa junto ao SIM para acompanhamento e posterior verificação in loco ou documental.

Afton O Monne



- Art. 6º Não havendo a possibilidade da finalização ou geração do documento oficial no local da ação, o mesmo deverá ser encaminhado ao estabelecimento em data posterior, devendo este tomar ciência por meios disponíveis ou providenciar sua assinatura e recebimento presencialmente, conforme acordado na data da ação.
- Art. 7º Os planos de ação gerados pelo estabelecimento inspecionados ou supervisionados pelo SIM serão inseridos no mesmo processo constituído, para análise e acompanhamento pelo Serviço Oficial.
- Art. 8º O número do relatório de inspeção ou supervisão deverá seguir sequência numérica própria a cada estabelecimento, seguida do número de registro no SIM do estabelecimento inspecionado e data da inspeção.
- Art. 9º A supervisão a que se referem esta Portaria, consistem na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos executados pelo SIM, respectivamente.
- Art. 10 As supervisões serão executadas com frequência de:
- I- Nos estabelecimentos que promovam o abate: a ser definido em norma complementar.
- II- Nos estabelecimentos de inspeção periódica: no mínimo, uma vez a cada ano.
- Art.11 As inspeções e supervisões se darão por meio da avaliação in loco, e a verificações dos programas de autocontrole se darão por meio da avaliação in loco e/ou documental.
- §1º A verificação in loco de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo I, parte I.
- §2º A verificação documental de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo I, parte II.
- §3º A supervisão de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo III.
- Art. 12 Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas, por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.
- Art. 13 Fica estabelecido o prazo de até 20 dias úteis a critério do MVO, para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.
- § 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo II.
- § 2º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.
- **Art. 14** Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural elaborar, publicar ou reeditar normas e modelos, e estabelecer as frequências para os procedimentos de inspeção e supervisões, quando da existência de estabelecimentos registrados sob inspeção em caráter permanente.
- Art. 15 Fica revogada a Portaria nº 323, de 06 de outubro de 2022.
- Art. 16 Ficam aprovados os modelos de Relatório de Inspeção para estabelecimentos sob inspeção periódica, na forma do ANEXO I, o Modelo de Plano de Ação (estabelecimento) na forma do ANEXO II, e Modelo de Relatório de Supervisão, na forma do ANEXO III.
- Art. 17 Esta Portaria entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, 26 DE SETEMBRO DE 2025.

Afforms of Monnerat Preveito

AFFONSO HENRIQUES MONNERAT ALVES DA CRUZ PREFEITO

ANEXO I

ata da li	nspeção:	Hora:	
1	Serviço de Inspeção		
	Nome:		
	Nome:		
2	Identificação do Estabelecimento		
	Número do Registro:		
	Empresa:		
	Responsável legal / técnico:		
3	Classe de produtos fabricados:		

IN LOCO			
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	С	NC	N/
1.1. Localização, acesso e Área Externa – conservação, limpeza, delimitação (proteção de acesso de pessoas estranhas e animais), organização e remoção do lixo industrial ou resíduos			
1.2. Área de Recepção e Expedição - distintas, conservação e organização			
1.3. Área de Elaboração do Produto - conservação e organização			
1.4. Área de Embalagem e Rotulagem - conservação e organização			
1.5. Área de Lavagem de Caixas - conservação e organização			
1.6. Depósito de caixas limpas - conservação e organização			
1.7. Depósito de embalagens e rotulagens - conservação e organização			
1.8. Depósito de Materiais de Limpeza — conservação e organização			
1.9. Portas, janelas, cortinas e óculo - conservação			
1.10. Instalações Elétricas – conservação			
1.11. Instalações Hidráulicas – conservação			
1.12. Setores, seções ou áreas e equipamentos identificados			
1.13. Equipamentos de Climatização, Exaustor e Cortina de ar – conservação			
1.14. Estrados e suporte para caixas - conservação			
1.15. Câmaras frias – conservação e organização			
L.16. Drenagem das águas externas à produção (pátio)			
1.17. Instalações, Equipamentos e Utensílios – estado de conservação e manutenção			7

Affons on profesion



	Piso de material adequado, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou rações, e presença de esgotamento (ralos, calhas, declive) das águas residuais e de limpeza nas áreas de ução			
1.19.	Forros e paredes conservados, sem umidade e vazamentos.			
	Condições adequadas de limpeza e manutenção das tubulações aéreas e suportes (para transporte do uto, água, vapor, rede elétrica e ar comprimido.)			
1.21. prod	Existência de pias ou equipamentos para lavagem e/ou sanitização das mãos em pontos estratégicos da ução			
alles	item Não conformidade			
2.	VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	С	NC	NA.
2.1.	Vestiários, sanitários sem comunicação direta com as seções de produtos comestíveis.		100000	
2.2.	nstalações equipadas, em número e dimensões compatíveis com o número de funcionários por turno.		\vdash	
2.3.	Barreira sanitária adequada quanto aos requisitos de localização, manutenção, higiene, fluxo, instalações produtos utilizados.	e		
2.4.	Uso de locais inadequados para descanso ou alimentação			
	ltem Não Conformidade			
3.	LUMINAÇÃO	С	NC	NA
3.1.	luminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho			
3.2.	Luminárias com protetores, quando necessário (tipo de lâmpada).			
	ltem Não Conformidade			
4.	VENTILAÇÃO e EXAUSTÃO/CLIMATAÇÃO	С	NC	NA
	Ventilação (natural ou artificial) de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal	a		
	ventilação natural ou mecânica e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem com mpeça a formação de condensação.	0		
4.3.	Exautores e ou aberturas naturais protegidos contra entrada de insetos			
	As seções ou áreas que não necessitam de controle de temperatura apresentam conforto térmico compatível com as operações nelas realizada	e		
	Item Não Conformidade			deal
5.	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	С	NC	NA
5.1.	Manutenção dos reservatórios de água e tampas.			
5.2.	Cloração da Água. Leitura de Cloro: pH: Hora:			
5.3.	Tratamento conforme fonte de obtenção.			

Affon Monnerat Prefeito



	dade de armazenamento de água e disposição de água potável em quantidade suficiente para o olvimento das atividades			
5.5. Higienia	zação de reservatórios de água.	+		+
5.6. Análise:	s laboratoriais microbiológica e físico química, e frequência		+	
5.7. Pontos	de coleta identificados	-	+	+
5.8. Vapor e	o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos	-	+	-
de form	a a garantir sua a inocuidade.			
100111	Não Conformidade			
6. CONTRO	DLE INTEGRADO DE PRAGAS			_
		С	NC	N
6.1 Ambiente	e externo controlado – armadilhas fixas e identificadas			
	de portas, janelas e integridade das proteções das aberturas (telas, etc)			
5.3 Eficiência para as áreas	interna do controle: remoção de papelões, caixas, madeiras e outros que possam carrear pragas de produção, portas, janelas e aberturas naturais mantidas fechadas e teladas		-	
	localização de armadilhas e porta-iscas			
5.5 Sinais da c	ocorrência de pragas			
5.6 Se utiliza s	serviço de empresa terceirizada: Relatórios, mapas, Contrato ou Certificação do serviço.			+
	namento do lixo e remoção periódica			
5.8 Local de gi	uarda de pertences dos colaboradores, limpos e sem alimentos			
i.9 Lixeiras su	ficientes e adequadas (limpas e com tampa)			
Item	Não Conformidade	2020		
. LIMPEZA E S	SANITIZAÇÃO - PPHO	240		
.1 Instalações	s devidamente higienizadas.	С	NC	NA
	e equipamentos devidamente higienizados			
A Procedimer	nto de limpeza e sanitização pré-operacional garante a segurança do processo produtivo			
rearest do pri	ntos de limpeza e sanitização operacional (avaliar a necessidade da execução de acordo com a ocesso de fabricação, caso não seja executado pela empresa)			
5 Procedimer orduras e flori	ntos de limpeza e sanitização pós-operacional garante a segurança e remove com eficiência a contaminante, de forma a não permitir a formação de odores, filme biológico e minimizar o e microrganismos contaminantes até o reinício das operações do outro turno ou no dia seguinte	118		
escimento de	(formulações) de desengordurantes e sanitizantes			
esemiento de				
6 Uso correto 7 Produtos qu dústrias regisi	uímicos utilizados para a higienização identificados e aprovados (registrados ou provenientes de tradas na ANVISA)			
6 Uso correto 7 Produtos qu dústrias regis 8 Utensílios d odução e dife	uímicos utilizados para a higienização identificados e aprovados (registrados ou provenientes de tradas na ANVISA) le limpeza (Vassouras, rodos, panos, escovas e outros) são de uso exclusivo para as áreas de renciados dos utilizados nas demais áreas (banheiro, refeitório, salas administrativas, depósitos			
6 Uso correto 7 Produtos qu dústrias regis 8 Utensílios d	le limpeza (Vassouras, rodos, panos, escovas e outros) são de uso exclusivo para as áreas de erenciados dos utilizados nas demais áreas (banheiro, refeitório, salas administrativas, depósitos			
6 Uso correto 7 Produtos qu dústrias regis 8 Utensílios d odução e dife cos, etc)	e limpeza (Vassouras, rodos, panos, escovas e outros) são de uso evoluções e ou			

Affon prefeito



	ilização de equipamento de proteção individual (luvas, máscaras, gorros, etc.) quando aplicáveis.			1
	bitos higiênicos e comportamentos dos colaboradores (antes e durante o trabalho, após o uso dos nitários, etc.).			
	resentação do pessoal adequada (uniformes, cabelos contidos, unhas aparadas, pintadas, anéis, brincos, lógios, etc.)			
3.4. Pr	esença de pessoa no trabalho com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios ou equipamentos.			
3.5. pr	esença de sabão e sanitizante nos lavatórios das áreas de produção e nas barreiras sanitárias			
3.6. At	estados e controles de saúde dos colaboradores atualizados			
8.7. Co	omprovação ou evidências de treinamentos			
Ite	em Não Conformidade	9,10		
		С	NC	NA
9.1. Co	ITROLE DE TEMPERATURAS introle de temperatura dos ambientes e equipamentos (câmaras, esterilizadores, vapor, água quente, água a ou gelo)			
	entrole de temperatura de produtos e matéria prima			
9.3 Co	ntrole de temperatura dos processos de produção			
	ntrole de temperatura na recepção de matéria prima (latões, veículos, embalagens e seus respectivos odutos ou insumos)			
pr				
	ntrole da temperatura na expedição de produtos acabados e dos veículos de transporte			
9.5 Co	ntrole da temperatura na expedição de produtos acabados e dos veículos de transporte Não Conformídade			
9.5 Co	Não Conformidade	c	NC	NA
9.5 Co	Não Conformidade LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso	С	NC	NA
9.5 Co lt 10. CA 10.1. (Não Conformidade LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	c	NC	NA
9.5 Co	Não Conformidade LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido	С	NC	NA
9.5 Co	Não Conformidade LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia.	С	NC	NA
9.5 Co	Não Conformidade LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia.	c	NC	NA
9.5 Co	NÃO CONFORMIDADE LIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia. Identificação dos equipamentos /instrumentos a serem controlados Possui equipamentos de aferição (peso padrão, termômetros, outros) tem Não Conformidade	c	NC NC	NA NA
9.5 Co	NÃO CONFORMIDADE NÃO CONFORMIDADE NÃO CONFORMIDADE NÃO CONFORMIDADE NÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia. Identificação dos equipamentos /instrumentos a serem controlados Possui equipamentos de aferição (peso padrão, termômetros, outros) Item Não Conformidade NÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS A técnica de coleta ou a realização da técnica analítica in loco, caso necessário ou ocorram, é realizada e o das especificações reconhecidas (ex. análises de recepção do leite, coleta e execução do dripping test,			
9.5 Co	NÃO CONFORMÍDADE NÃO CONFORMÍ			
9.5 Co	Não Conformidade LLIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia. Identificação dos equipamentos /instrumentos a serem controlados Possui equipamentos de aferição (peso padrão, termômetros, outros) tem Não Conformidade NÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS A técnica de coleta ou a realização da técnica analítica in loco, caso necessário ou ocorram, é realizada e o das especificações reconhecidas (ex. análises de recepção do leite, coleta e execução do dripping test, amento, e outros)			
9.5 Co	Não Conformidade ALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso retendido Equipamentos validados, certificados ou na garantia. Identificação dos equipamentos /instrumentos a serem controlados Possui equipamentos de aferição (peso padrão, termômetros, outros) tem Não Conformidade NÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS A técnica de coleta ou a realização da técnica analítica in loco, caso necessário ou ocorram, é realizada e o das especificações reconhecidas (ex. análises de recepção do leite, coleta e execução do dripping test, amento, e outros) São mantidas amostras de lotes produzidos e corretamente acondicionadas			

Affons Monneral



12.1	LE DE FORMULAÇÕES/COMBATE À FRAUDE		1	1
12.1. O proc identida	esso de fabricação, formulação e o rótulo estão de acordo com o registrado e garantem a de, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.	С	No	N
OBS. Na forn	nulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco or se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitandos a servicios do constatado in loco			
OBS. Verifica	r se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade as	i.		
12.2. Fabrica	as a social ayao ou quantidade			
e execut	produtos dispensados de registro ou alimentos que não são de origem animal, de forma adequada ando boas práticas, não permitindo qualquer contaminação cruzada			+
(Exemple: tre	ria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade ca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidado está na sua natureza ou quantidade			
que seu uso é	proibido, adição de sosa de laite. A la com quantidade acima do permitido ou em produtos em			
12.4 No proc	esso de fabricação deve se observa de temperos seja por injeção ou tumbleamento).			
respeitados o	onforme a naturação do acadado para distribuição indicados no processo produtivo foram			
Exemplo: se o	produto for maturado o tomos o # 7			
	o empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.			
Item	Não Conformidade	-	-	
		- 1		
13. CONTROLE	DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES, EMBALAGENS E ROTULAGEM			
l3.1. Existênci	a de controle de entrada e armazenamento de matéria prima, ingredientes e rotulagem	C	NC	NA
3.2. Embalage	ens íntegras e limpas			
3.4. Embalage	guarda nos depósito de embalagens identificados e separados (organizados)			
produtos	ens e rótulos adequados para utilização em alimentos, e em acordo com o aprovado no registro de			
3.5. Ingredien	tes corretamente acondicionados, identificados, e em local próprio			
3.6. Ingredien	tes aprovados pelos Órgãos reguladores (ANVISA, MS, MAPA, outros) para o uso em alimentos			
copaços u	e estocagem suricientes			
3.8. No caso d	e produção de matéria prima própria: Existe controle sanitário dos animais envolvidos com a			
3.9. No caso di	e produção de matéria prima rocebida d			
atestados, o	e produção de matéria prima recebida de outros produtores rurais e/ou pessoas físicas: Exige certificados ou declarações que comprovem a origem e controle sanitário dos animais envolvidos ução			
Item	ução			
780117	Não Conformidade	1	Tissues.	Elemin
	NTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	c	NC	NA
.1. As etapas	de manipulação e processamento das operações são executadas de modo a prevenir a		110	14/4
ntato com par	edes e outras superfícies			
2. Os procedi	mentos sanitários previstos nos elementos de controle são executados conforme descritos e			
rovados no res	pectivo Programa			
 Os utensílio 	s e superfícies de contato são higienizados quantas vezes forem necessárias e em acordo com o			
estabelecido	no programa PSO			
4. Não ocorr	e acúmulo de resíduos sobre o piso, bancadas, mesas, maquinário (canhão, masseiras,			
porcionadeira	as, enchedeiras, pasteurizador, balanças, etc) e tábuas de corte durante o processamento dos			
alimentos	o processamento dos			
. As facas são	ecterilizador como to			
	esterilizadas corretamente e com frequência adequada ou prevista			
				0

Affons Ronneral



utilizados no transporte são dotados de paredes lisas de fácil limpeza, e se apresentam integros e bem vedados Item Não Conformidade 5. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória	c	NC NC	NA NA
Item Não Conformidade 15. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ngredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
5. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ngredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ngredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
ngredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. 16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO) 16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória	c	NC	NA
16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória	С	NC	NA
16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões 16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado 16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória 16.4. A insensibilização é feita de forma tecnológica e minimiza o sofrimento dos animais			
16.4. A insensibilização é feita de forma tecnológica e minimiza o sofrimento dos animais			
Item Não Conformidade	THE STATE OF		
	·		
17. APPCC	С	NC	NA.
17.1. Os equipamentos ou medidas de controle dos PCC físicos, caso haja, se encontram em funcionamento ou corretamente posicionados in loco;			
17.2. Os procedimentos de controle dos PCC químicos, caso haja, estão em funcionamento ou sendo executados in loco.			
17.3. Os procedimentos de controle dos PCC biológicos, caso haja, estão em funcionamento ou sendo executados in loco.			
17.4. Fluxo operacional em acordo com o aprovado			
Não Conformidade			No.
item 1440 controller			

LEGENDA: C: Conforme

N: Não Conforme

NA: Não Aplicável

PARTE II - VERIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO POR ELEMENTOS DE CONTROLE DOCUMENTAL			
18. AVALIAÇÃO DOS REGISTROS POR ELEMENTO DE CONTROLE	С	NC	NM





18.1 Manutenção (inclusindo illuminação, ventilação, águas residuais e calibração): Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.2 Água de abastecimento: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.3 Controle integrado de pragas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e ações corretivas) el identifica o responsável, data e assimutars a no programa escrito e em dos os verificação e ações corretivas) el identificam e eliminam a causa do desvio? 18.4 Higiene industrial e operacidas frente as não conformidades detectadas considerando: 18.4 As medidas adotadas restabelecem as condições higienico samtárias do produto? 18.4 As medidas adotadas restabelecem as condições higienico samtárias do produto? 18.5 Higiene e hábitos higienicos dos funcionarios: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento sua frequência, verificação e negles corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.5 Procedimentos santários operacionasis: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e agées corretivas) el identifica o esponsável, date e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agées corretivas) elevidades detectadas considerando: 1. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.1. A corroi da matéria-prima (inclusiva equales destentadas os a produtor? 18.2. Corroi da matéria-prima, inclusiva equales destentadas os a produtor? 18.3. A medidas preventivas adotadas evitam a recorrefica de desvios? 18.4. A medidas preventivas adotadas evitam a recorrefica de desvios? 18.5. Corroi da matéria-prima, ingredientes e embalagems. Programa escrito e compatíve do materia prima escrito e compatíve com os animas destinados os a pateria e ma	18.1 Manutenção (incluindo ilumbo ilumbo il			
Las Za gua de abastecimento: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.3 Control e integrado de pragas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.4 Higiene industral e operacional» Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e a edos corretivas) e identifica o responsável, data e asimaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agêes corretivas) e identifica o responsável, data e asimaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento e sua frequência, verificação e acusa do devio? 18.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários. Programa escrito e tompatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.6 Procedimentos santiários operacionais: Programa escrito e tompatível com os registros (monitoramento, verificação e agôes corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros. 18.5 A medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.6 A medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.7 Controle da matéria-prima escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identificam e eliminam a causa do devio? 18.7 Controle da matéria-prima escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e compatível com os re	com os registros (monitoramento o sua forma aguas residuais e calibração): Programa escrito e compatívol		1	1
18.2 Água de abastecimento. Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e mediadas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.3 Controle integrado de pragas. Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e mediada corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sua verificação e adelescorretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sua registros (monitoramento, verificação e apóes corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sua registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas deventos elementos escritos e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.5 Higiene e hábitos higênicas operacionais. Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento e sua frequência, verificação e apóes corretiva) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e controla de compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e apóes corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e controla de compatível com os registros (monitoramento, verificação e apóes corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e controla de controla	causa do desvio?			
18.3 Controle integrado de pragas: Programa ascrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificare e eliminam a causa do desvio? 18.4 Higiene industrial e operacional: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e acões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sua registros (monitoramento e un desvio?) 18.4 smedidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.5 A medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionals: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e apôes corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?) 18.5 Higiene e hábitos higiénicos operacionals: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações residentes registros) elémentos constituires operacionals: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações residentes de desvios?) 18.6 Procedimentos sanitários operacionals: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações residentes de desvios?) 18.7 As medidas adortadas evidantes a compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusiva es compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e acompatível com os registros (monitoramento da matéria-prima, ingrediento e embalgamos aproventamento condicional), ingrediente e material de remalagam: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento da eva programa escrito e e todos a documentação de suporte da produção primá indivo, mei e embalgamos programa escrito e compatível com os registros (monitoramento da eva produção e produção primá indivo, mei e quelp	18.7 Água do photosino de la			
18.3 Controle integrado de pragas: Programa ascrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificare e eliminam a causa do desvio? 18.4 Higiene industrial e operacional: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e acões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sua registros (monitoramento e un desvio?) 18.4 smedidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.5 A medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionals: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e apôes corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?) 18.5 Higiene e hábitos higiénicos operacionals: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações residentes registros) elémentos constituires operacionals: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações residentes de desvios?) 18.6 Procedimentos sanitários operacionals: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações residentes de desvios?) 18.7 As medidas adortadas evidantes a compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusiva es compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e acompatível com os registros (monitoramento da matéria-prima, ingrediento e embalgamos aproventamento condicional), ingrediente e material de remalagam: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento da eva programa escrito e e todos a documentação de suporte da produção primá indivo, mei e embalgamos programa escrito e compatível com os registros (monitoramento da eva produção e produção primá indivo, mei e quelp	verificação o modificação o mo			-
In As medidas adottadas retrabelecem as condições higilarico-anatidades detectadas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.4 Higiene industrial el operacional: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, wificação e a deções corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os sus registros en a supera de eliminam a causa do devio? 18.4 medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.5 Higiene en abilitos higienicos dos funcionários: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do esvios? 18.5 Higiene en abilitos higienicos operacionals: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionals: Programa escrito e compatível com os registros diarios (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e compatível com os registros diarios (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas devem ser avalidadas frenta es não conformidades detectadas considerando: 18.4 As medidas adottadas retrabelecem as condições higiénico-sanitárias do produto? 18.4 As medidas adottadas retrabelecem as condições higiénico-sanitárias do produto? 18.5 A medidas apreventivas adotadas evitam a recorrência de devisios? 18.6 A medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aprovetamento condicional), ingrediente e material de rembalagem: Programa escrito compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito compatível com os regis	*** Tricago e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.4 Higiene industrial e operacional: Programa escrito e compativel com os registros diários (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros. OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminama causa do desvio? 11 — As medidas aroteaviras adotadas evituam a recorrência de desvios? 11 — As medidas preventivas adotadas evituam a recorrência de desvios? 12.5 : Higiene e nábitos higiênicos dos funcionários: Programa escrito e compativel com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 12.6 : Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compativel com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros. 12.4 : medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? 13.5 : As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? 13.6 : As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 13.7 : Controle da matéria-prima (inclusive avaleste destinadas a os aproveltamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) elementos específicando os critérios utilizados para a sopreventamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e embalagem con proventamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas identificam e embalagem so provados no controle efetuado. 12.8 : Controle da matéria-prima, ingredientes e embalagem. Os porcedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagem. Os porcedimentos da estinados ao abate e toda a documentação de supor	Total Controlle Hitegrado de Dragas, Programa osseite a controlle			
verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e asinaturas no programa escrito e em todos os seus registros. OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: 1 – As medidas acrotevias identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas acrotevias devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: II – As medidas acrotevias identificam e eliminam a causa do desvio? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas devidam a recorrência de desvios? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higênico-antificam e eliminam a causa do desvio? III – As medidas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagems. Por porcedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima atmembro as almais destinados ao abate e toda a documentação de supporte da produção primária (vov, mel e quejo por exemplo) III. A Se medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. 9 Programa escrito e validação e ações corretivas eleminam a causa do desvio? III. 9 Programa escrito e validas de Perigo	rrequencia, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do domas.			
Seus registros OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiénico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitum a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitum a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitum a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitum a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas dientificam e eliminam a causa do devio? III – As medidas corretivas devias e apés corretivas je identifica o responsável, data e asinaturas no programa escrito e compativel com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas jedentificam e eliminam a causa do desvios? III – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? III – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devio desvior? III – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do devior? III – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvior? III – As medida				
OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: II – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiénico-anitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrecina de desvios? 18.5 Higiene e hábitos higiénicos dos funcionários: Programa escrito e compativel com os registros (monitoramento es sua frequência, venficação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos santários operacionais: Programa escrito e compativel como s registros diários (monitoramento es sua frequência, venficação e ações corretivas) el dentifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento es van feminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)), ingrediente e materia de dembalgem: Programa escrito e compativel como registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (produção primaria (ove. mel equei) por exemplo) 18.5 Controle de temperaturas: Programa escrito e compativel como s registros (monitoramento e sua frequência, verificação e apóes corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.10 As medidas adotadas evitam a produção primária (ove. mel equei) por exemplo) 18.10 Programa escrito de Analisa de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível como s registros (monitoramento e sua frequência, preventivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.10 As medidas adotada	verificação e ações corretivas) e identifica o responsável data o acinativo da registros diários (monitoramento,			
OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: II – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvios? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiénico-anitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrecina de desvios? 18.5 Higiene e hábitos higiénicos dos funcionários: Programa escrito e compativel com os registros (monitoramento es sua frequência, venficação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos santários operacionais: Programa escrito e compativel como s registros diários (monitoramento es sua frequência, venficação e ações corretivas) el dentifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento es van feminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higienico-santiárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)), ingrediente e materia de dembalgem: Programa escrito e compativel como registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (produção primaria (ove. mel equei) por exemplo) 18.5 Controle de temperaturas: Programa escrito e compativel como s registros (monitoramento e sua frequência, verificação e apóes corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.10 As medidas adotadas evitam a produção primária (ove. mel equei) por exemplo) 18.10 Programa escrito de Analisa de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível como s registros (monitoramento e sua frequência, preventivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.10 As medidas adotada	seus registros r			
III — As medidas adotadas restabelecem se condições higiénico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.5 Higiene e hábitos higiénicos dos funcionários: Programa escrito e compativel com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compativel com os registros diários (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros os controles da matéria-prima (inclusive aqueles destinadas a en a paroveitamento condicional), ingrediente e material de embalegem: Programa escrito e e compativel com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos específicando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prever o destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prever o destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prevero destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prevero destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devenberem prevero destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos especificandos a abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e quejo por exemplo). 18.3.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua freguência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 19.4 Programa escrito de	OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas fronte en al	()		
III — As medidas preventivas adotadas evitar a recorrência de desvios? 18.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequencia, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas dentificam e eliminam a causa do desvio? 18.7 As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.1 — As medidas corretivas identificam e as não conformidades detectadas considerando: 18.8 - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.1 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.2 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aprovetiamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (ornoitoramento de materia-prima, ingredientes e embalagems. Os procedimentos devemor prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems. Os procedimentos devemor prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetevor prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetevor prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetevor prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetevor prevero destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetevor prevero destino a servicio de sempera de produção e produção e produção e destino de servicio e consecue	I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do do do de detectadas considerando:			
18.5 Higiene e hábitos higiénicos dos funcionários: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos santiários operacionais: Programa escrito e compatível com os registros diários como todos os sus registros e especial dentificam e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos santiários operacionais: Programa escrito e empatível com os registros no monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (DS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e a ramazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagems. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagems. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagems reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8. Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 19.4 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agões corretivas) e identifica o	II – As medidas adotadas restabelerem as condição bisidas			
(monitoramento e sua frequencia, verificação e medidas corretivas identifican e eliminam a causa do desvio? 18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e a epões corretivas el identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros. 18.7 As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.7 As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.7 As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de methalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OSS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagems. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-prima atambém os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.9 Rograma escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito validação) e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito validação) e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas identificam e e	III — As medidas preventivas adotadas existem as condições nigienico-sanitárias do produto?			
18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compative com os registros diários (monitoramento, verificação e agêse corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agêse corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (DSS, As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I As medidas corretivas identificam e eliminama e causa do desvio? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas perimas, ingredientes adotadas os a esporte destroa os certiferios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primâria (vor, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e ações corretivas) e identifica o e iniminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o	18.5 Higiene e hábitos higiánicas evitam a recorrencia de desvios?			
18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compative com os registros diários (monitoramento, verificação e agêse corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e agêse corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros (DSS, As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I As medidas corretivas identificam e eliminama e causa do desvio? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas adotadas evittam a recorrência de desvios? II As medidas preventivas perimas, ingredientes adotadas os a esporte destroa os certiferios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primâria (vor, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e ações corretivas) e identifica o e iniminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o	(monitoramento a sua facerica dos funcionários: Programa escrito e compatível com os registros			
(monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e compativel com os registros diários escrito e em todos os seus registros (ondices higiénico-sanitárias do produto? II – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas proprima (inclusiva equalesa destinadas oa aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: proprovados no controle efetuado. Verificação e ações corretivas levalurados os revistados proveitamentos devem prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-prima, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (evo, mel e quejo por exemplo) III. – As medidas des des des des des corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III. – As me				
escrito e em todos os seus registros OBS. As apóse corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III.— As medidas preventivas especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, igredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalageans. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado as materias per devente de produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) III. 8.0 control de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua freçuência, verificação e medidas corretivas identifica or esponsável, data e assinaturas no observar: III.— As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III.— As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III.— As medidas deventos, corretivas deventos e esponsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os eva registros (monitoramento, verificação e acções corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os	16.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compatível com os registros difeisos			
OBS. As ações corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens provandos no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) III – As medidas de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) III – As medidas controlas e recipios e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-anitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? III – As medidas preventivas dentificam e eliminam a causa do desvio? III – As medidas preventivas dentificam e eliminam a canusa do desvio? III – As medidas preventivas dentificam e eliminam a consumo? III – As medidas preventivas dentificam e eliminam a consumo? III – As medidas preventivas dentificado, chegue ao consumo? III – As m				
III — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (Inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.3 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigios e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (adidação) e em todos os seus registros Observar: 19. — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 110. — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 111. — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 112. — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 113. 10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corre	escrito e em todos os seus registros			
III — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (Inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matéria-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.3 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigios e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (adidação) e em todos os seus registros Observar: 19. — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 110. — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 111. — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 112. — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 113. 10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corre	OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectados			
III — As medidas preventivas adotadas evitama recorrência de desvios? 18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros (baseros compatível com os seus registros (validação) e em todos os seus registros (validaçãos) e em todos os seus registros (validaçãos) e em todos os seus registros (validaçãos) e em todos os seus registros (apos de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros ou receptados de lentifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito validação) e em todos os seus	I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.7 Controle da matéria-prima (inclusives aquielas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) eidentifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (lovo, mel e quejo por exemplo) 18.9 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito te vididação) e em todos os seus registros Observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 11 — As medidas dotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 111 — As medidas dotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 112 — As medidas dotadas evitam a recorrência de desvios? 113 — As medidas dotadas evitam a recorrência de desvios? 114 — As medidas dotadas evitam a recorrência de desvios? 115 — As medidas devidados do falsificado, chegue ao consumo? 116 — As medidas devidados do falsificado, chegue ao consumo? 117 — As medidas devidados do falsificado, chegue ao consumo? 118 — O Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, ver	II As illedidas adotadas restabelecem as condições bialtaria.			
material de embalagem; Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8. Control de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros (validação) e em todos os eus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os eus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os eus registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no pr				
corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser Adado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e quejio por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 111 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 112 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 113.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos spara o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme dis	zon controle da materia-prima (inclusivo aquolos desti-s d			
corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser Adado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suportre da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no Observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 111 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 112 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 113 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo se registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos	material de embalagem; Programa escrito e competinal de aproveitamento condicional), ingrediente e			
OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no oprograma escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II — As medidas adoctadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratorialis: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros e da futer dos produtos de acompatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito validação) e em todos os esus registros e corretivas e em todos os produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos	corretivas) e identifica o responsával data a escribativa com os registros (monitoramento, verificação e ações			
armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prevo o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 12 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 13 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 14 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 15 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 16 — 17 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18 — 18 — 18 — 18 — 18 — 18 — 18 — 18	OBS. Avaliar se há procedimentos erpositioned de assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros			
dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 111 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 11 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 11 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 12 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 13 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 14 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 15 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 16 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 17 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18 — 18 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 18 — As medidas preventivas adotadas paramem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18 — As medidas preventivas adotadas paramem que nenhum produto exercito (validação) e em todas os esus registros (monitoramento, verificação a pativa produto exercitor de produtos e consumo produtos exercitoras exercitoras exercitoras exercitoras exercitora	armazenamento da matéria prima la resulta de la constanta de l			
Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e ellminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 12 — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as específicações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar a sa, ções adotadas pela empresa frente a resultados não conforme. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matéria-prima e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru erfrigerado, histamina em pescado, metabissu	dado às matérias primas, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser			
documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo) 18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: 1 — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 11 — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? 111 — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? 112 — As medidas preventivas adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as específicações aplicáveis aos produtos acabados conformed isposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru erfigierado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: 18.12 Rastreabilidade e re	Neste elemento deven			
18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatívei com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas grantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matéria-as primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificados es orótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 1				
frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? 18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar asa ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificados os o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade e recolhimento,	18 9 Control de Suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo)			
18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da origem, datas	and de temperaturas: Programa escrito o company	-	_	
os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que				
programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da				
Observar: I — As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? III — As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? Possui programa de recol	os registros (monitoramento, verificação e acões corretivas) e identifica o reseau de compatível com			
I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiénico-sanitárias do produto? III – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no				
III — As medidas preventivas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? IV — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou	Ouservar:			
III — As medidas preventivas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? IV — As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou	I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvição			
IV — As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? 18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?	" As medidas adotadas restabelecem as condições bigiênias aprilador			
18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?				
18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	IV – As medidas de controle adotadas garantem pura medi			
18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	que esteja adulterado, fraudado ou falcificado de en ennum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou			
seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	18.10 Análises laboratoriais. Programa de la sinicado, cnegue ao consumo?			
seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	acões corretivas la idoptifica programa escrito e compativel com os registros (monitoramento, verificação e		-	-
Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas freqüências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?	Seus registros			
autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	Availar temphon as a still			
autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?	abatterimente in al analises de parametros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de			
humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e				
Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformedisposto na legislação vigente; 18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	humana a survey and credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos esteiam antes para a			
18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?	Availar o e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na logisla de consumo			
Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e				
matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	10.11 Controle de lormulação de produtos o combata à familia			
recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?	nediza as analises preconizadas para cada tipo de produte			
Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. 18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?				
18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta?				
- A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	The second of th			
- A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	asize mast capilladde e recollimento avaliari			
- Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	- A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final eleberada a f			
- Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e				
- Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e				
- Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e	origem, datas e quantidades que permitam que nermitam que normitam que			
esta? esta?	- Mantém registro de reclamações de			
esta? esta?	- Possui programa de recolhimente e consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores?			
	esta?			
				IN
25. Co destrio dos produtos recoinidos?	- Correto destino dos produtos recolhidos?			1

Affons Prefeito



Item	Não Conformidade
Item	

LEGENDA C: Conforme

N: Não Conforme

NM: Necessita de melhorias

COMENTÁRIOS ADICIONAIS	
CONCLUSÕES	

DATA PARA APRESENTAÇÃO DO PLANO DE AÇÃO PELA EMPRESA

REUNIÃO FINAL

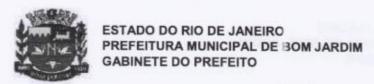
News	Assinatura	Representante
Nome		Médico Veterinário S.I.M.
		Médico Veterinário S.I.M.
		Responsável Técnico / Legal



ANEXO II PLANO DE AÇÃO

	DATA DA INSPEÇÃO (que № DO RELATÓRIO DE IN			() N°/_	
TEM	Descrição da não conformidade registrada no relatório de inspeção / supervisão acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	PARA USO DO SIM Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	PARA USO DO SIM Rubrica do servidor da equipe do SIM responsável pela verificação oficial
ASSIN.	ATURA E IDENTIFICAÇÃO	DO RESPONSÁVI	EL DA EMPRESA		DO PLANO DE AÇÃO
OI	BS: O número de linhas d	a tabela acima po	oderá ser ampli	ado conforme necessário).
	DATA DE RECEBIM			RECEBIDO	

Afforso typophera!



ANEXO III

	N°	PARTEI	,	
Data	da supervisão:		Hora:	
1	Serviço de Inspeção			
	Nome:			
	Nome:			
2	Identificação do Estabelecime	nto		
the.	Número do Registro:			
	Empresa:			
	Responsável legal / técnico:			
3	Classe de produtos fabricados			

4 Atendimento aos planos de ação		788	ST ST	
Existe deficiência?	Sim()	Não()
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:				
5 Verificação oficial in loco dos elementos de controle				
5.1 Manutenção. Existe deficiência?	Sim()	Não()
5.2 Água de abastecimento. Existe deficiência?	Sim()	Não()
5.3 Controle integrado de pragas. Existe deficiência?	Sim()	Não()
5.4 Higiene industrial e operacional				
5.4.1 Avaliação documental:				
(a) Programa escrito				
(b) Identificação e inclusão de todas as superfícies de contato				
(c) Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito				
(d) Registros diários de monitoramento da higienização pré operacional e ação corretiva				
(e) Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	Sim()	Não()
(f) Registros de verificação de ação corretiva				
(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros				
(h) Avaliação da efetividade do programa (swab test, por exemplo).				





5.4.2 Avaliação in loco:					
(a) Implementação e registro					
(b) Higienização pré-operacional e registro					
(c) Higienização operacional e registro					
(d) Verificação e registro) Na	Não(
(e) Ação corretiva e registro					
Existe deficiência?			-		
5.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários Existe deficiência?					
5.6 Procedimentos sanitários operacionais Existe deficiência?	Sin	-) Nã	0(
5.7 Controle da matéria-prima Existe deficiência?	Sin	1() Nã	0(
5.8 Controle de temperaturas Existe deficiência?	Sin	1) Não	0(
	Sim	() Não)(
5.9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCO 5.9.1 Avaliação documental:	С				
a) Programa escrito					
o) O programa comtempla todos os perigos (biológicos, físicos e químicos ríticos, procedimentos e ações corretivas c) O programa contempla, no caso dos PCCs, os programas de pré-requisit (i) Registros de monitoramento e ações corretivas d) Registros de verificação e ações corretivas Registros de validação do programa escrito o) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e us registros iste deficiência?	tos Sim()	Não	()	
5.9.2 Avaliação in loco		+		4	
Monitoramento e registro (b) Verificação e registro (c) Ação corretiva e registro		,	Não(,	
ciste deficiência?	Sim	Sim()		1	
10 Análises laboratoriais. Existe deficiência?	Sim()	Não(1	
11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude. Existe deficie	ência? Sim()	Não(-	
12 Rastreabilidade e recolhimento. Existe deficiência? 13 Bem-estar animal. Existe deficiência?	Sim()	Não()	
	Sim()	Não()	
tem Não conformidade		100		1	

Affonso pretetio



OBS. Aumentar o número de linhas, se necessários.

COMENTÁRIOS FINAIS	
CONCLUSÕES	
O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados. () SIM () NÃO O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de	controle):

Nama	Assinatura	Representante		
Nome		Auditor Médico Veterinário S.I.M.		
		Médico Veterinário S.I.M.		
		Responsável Técnico / Legal		

Affonso Monneral Prefaito